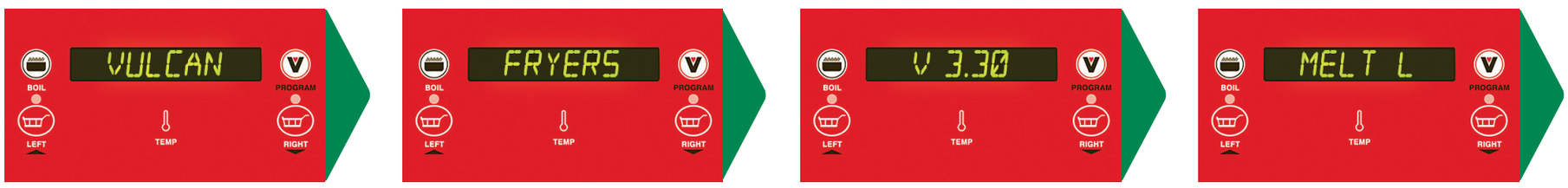
VULCAN FRYERS
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
ONE POWERFUL PACKAGE

Programming in 7 Easy Steps (for revisions V3.00 or higher)

STEP 1

Fill fry tank with oil and then turn power on



Display will scroll through VULCAN ➤ FRYERS ➤ Rev. No. ➤ MELT CYCLE LIQUID

STEP 2-7
PROGRAMMING MODES

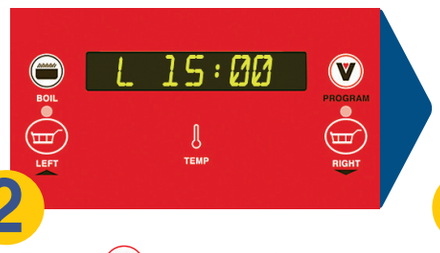
To make changes to your program:

1. If display is locked it must be unlocked using the unlock code.

To UNLOCK this control you must quickly press the LEFT LEFT RIGHT RIGHT buttons while the word 'LOCKED' is displayed

UNLOCK CODE

2. After unlocking go to steps 2 – 7



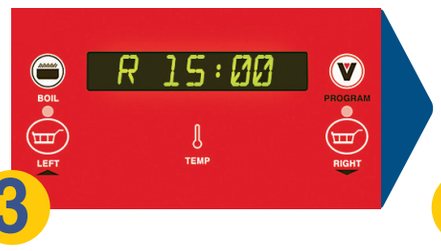
2

Press V program button to enter the program mode: LEFT TIMER displays

Press LEFT to increase time.

Press RIGHT to decrease time.

Press V to go to Step 3.



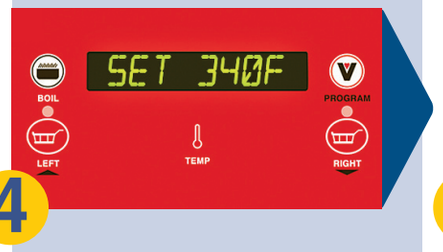
3

RIGHT TIMER displays

Press LEFT to increase time.

Press RIGHT to decrease time.

Press V to go to Step 4.



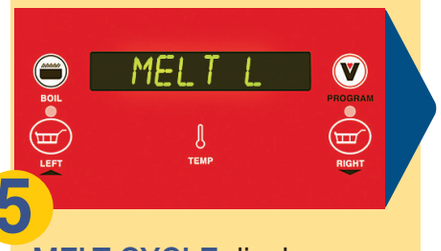
4

TEMPERATURE SETTING displays

Press LEFT to increase temp.

Press RIGHT to decrease temp.

Press V to go to Step 5.



5

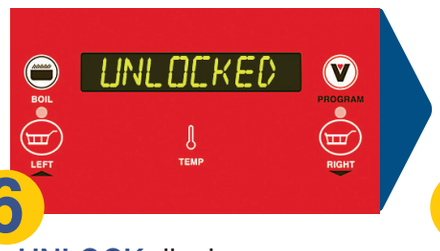
MELT CYCLE displays

Press LEFT to change to "S" Solid.

Press LEFT to change to NO MELT.

Press LEFT to change to "L" Liquid.

Press V to go to Step 6.



6

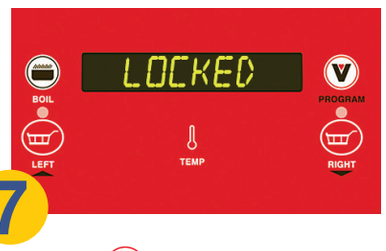
UNLOCK displays

Press LEFT to LOCK.

Press RIGHT to UNLOCK.

Press V to go to Step 7.

Note: VULCAN recommends keeping the controls LOCKED after programming to prevent altering



7

Press V button and HOLD FOR 3-5 seconds to save and exit program mode.

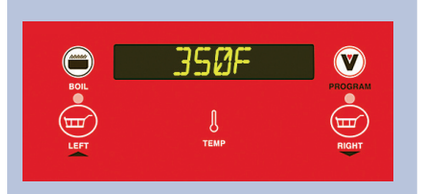
Note: Programming modes can be initiated while the fryer is ON by pressing the V button. If 'LOCKED' appears refer to 'UNLOCK' code.

OPTIONAL DISPLAY MODES

After the program mode is completed, one of the following screens will be displayed.

TEMPERATURE SETTING RESULTS

Results of programming for oil temperature is at set temperature



Display shows ACTUAL TEMPERATURE

MELT CYCLE RESULTS

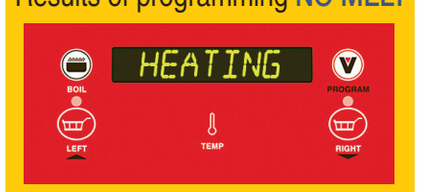
Results of programming MELT L

Display says MELT L

Results of programming MELT S

Display says MELT S

Results of programming NO MELT



Display says HEATING if oil temperature is below 135 º F

TO STOP A TIMER ONCE THE COUNTDOWN SEQUENCE HAS STARTED:

Press and hold the timer button until timer is reset and flashing light goes OFF.

www.VulcanHart.com • Fryer Technical Support: 1-800-814-2028

FREIDORA VULCAN

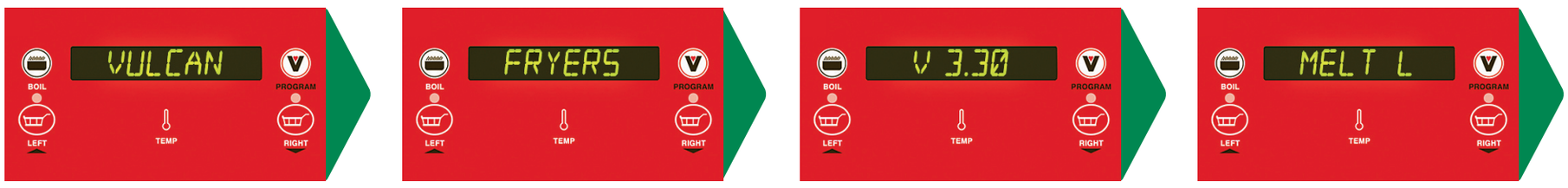
GUÍA DE CONTROL PARA ESTADO SÓLIDO

VULCAN
ONE POWERFUL PACKAGE

Programación en 7 Fáciles Pasos (para las revisiones V3.00 o mayores)

PASO 1

Llenar el estanque para freir con aceite y después enciéndalo



La pantalla se desplazará de VULCAN ➤ FREIDORES ➤ Núm. de revisión. ➤ CICLO DE DERRETIMIENTO

PASO 2-7

MODOS DE PROGRAMACIÓN

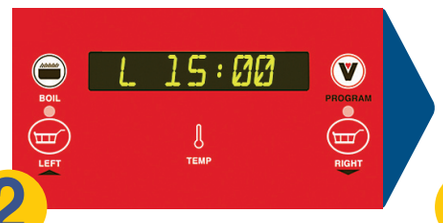
Para hacer cambios en el programa:

1. Si el visor está bloqueado, debe desbloquearse con el código para desbloquear

Para DESBLOQUEAR este control debe presionar rápidamente los botones IZQUIERDA IZQUIERDA DERECHA DERECHA mientras se visualiza la palabra "BLOQUEAR"

CÓDIGO PARA DESBLOQUEAR

2. Después de desbloquear siga los pasos 2 a 7



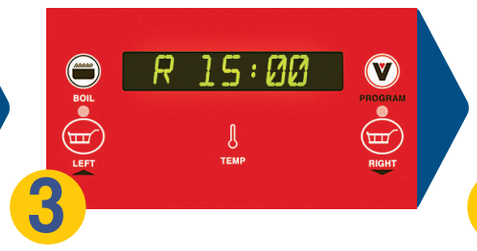
2

Presione el botón V para ingresar la modalidad de programación: Se visualiza TEMPORIZADOR IZQUIERDO

Presione IZQUIERDO para aumentar el tiempo.

Presione DERECHA para disminuir el tiempo.

Presione V para pasar al Paso 3.



3

Se visualiza TEMPORIZADOR DERECHO

Presione IZQUIERDO para aumentar el tiempo.

Presione DERECHA para disminuir el tiempo

Presione V para pasar al Paso 4.

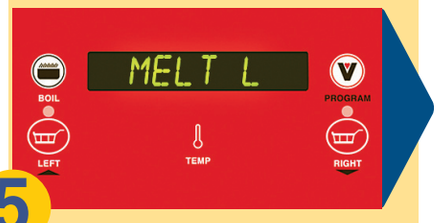
4

Se visualiza POSICIÓN DE LA TEMPERATURA.

Presione IZQUIERDO para aumentar la temperatura.

Presione DERECHA para disminuir la temperatura.

Presione V para pasar al Paso 5.



5

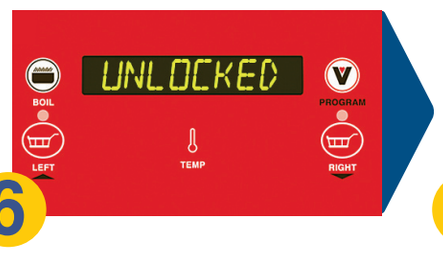
Se visualiza CICLO DE DERRETIMIENTO

Presione IZQUIERDO para cambiar a "S" Sólido.

Presione IZQUIERDO para cambiar a NO DERRETIR.

Presione IZQUIERDO para cambiar a "L" Líquido.

Presione V para pasar al Paso 6.



6

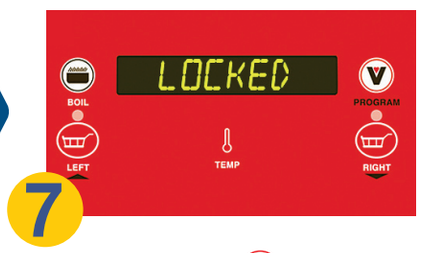
Se visualiza DESBLOQUEAR

Presione IZQUIERDO para BLOQUEAR

Presione DERECHA para DESBLOQUEAR

Presione V para pasar al Paso 7.

Note: VULCAN recomienda mantener los controles BLOQUEADOS después programar para evitar alteraciones.



7

Presione el botón V y MANTÉNGALO PRESIONADO por 3 a 5 segundos para salvar y salir de la modalidad de programación.

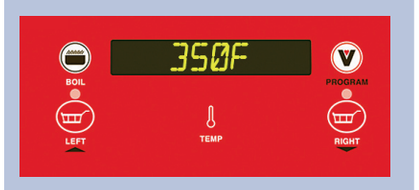
Note: Las modalidades de programación pueden iniciarse cuando el freidor está encendido presionando el botón V. Si se visualiza BLOQUEADO consulte CÓDIGO PARA DESBLOQUEAR.

MODALIDADES OPCIONALES DE VISUALIZACIÓN

Una vez concluida la modalidad de programación se mostrará una de las pantallas siguientes.

RESULTADOS DE LA PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA

Los resultados de la programación para de la temperatura del aceite está a una determinada temperatura



La pantalla muestra TEMPERATURA ACTUAL

RESULTADOS DEL CICLO DE DERRETIMIENTO

Los resultados de la programación DERRETIMIENTO L

La pantalla muestra DERRETIMIENTO L

Los resultados de la programación DERRETIMIENTO S

La pantalla muestra DERRETIMIENTO S

Los resultados de la programación NO DERRETIMIENTO

La pantalla muestra CALENTANDO si la temperatura del aceite es inferior a 135º F

PARA DETENER EL TEMPORIZADOR UNA VEZ INICIADA LA SECUENCIA DE CONTEO REGRESIVO:

Presione y mantenga presionado el botón del temporizador hasta que se restablezca el temporizador y la luz intermitente se apague.

www.VulcanHart.com • Asistencia técnica para el freidor: 1-800-814-2028

VULCAN FRYERS

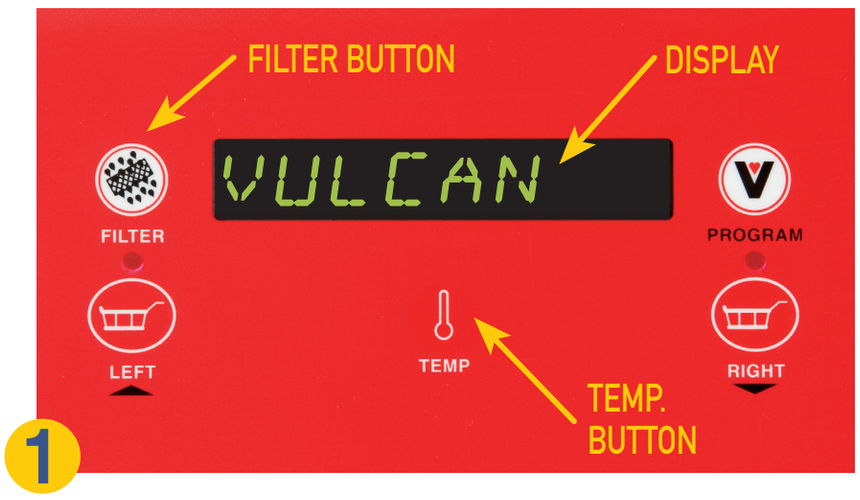
SOLID STATE CONTROLS GUIDE

VULCAN
ONE POWERFUL PACKAGE

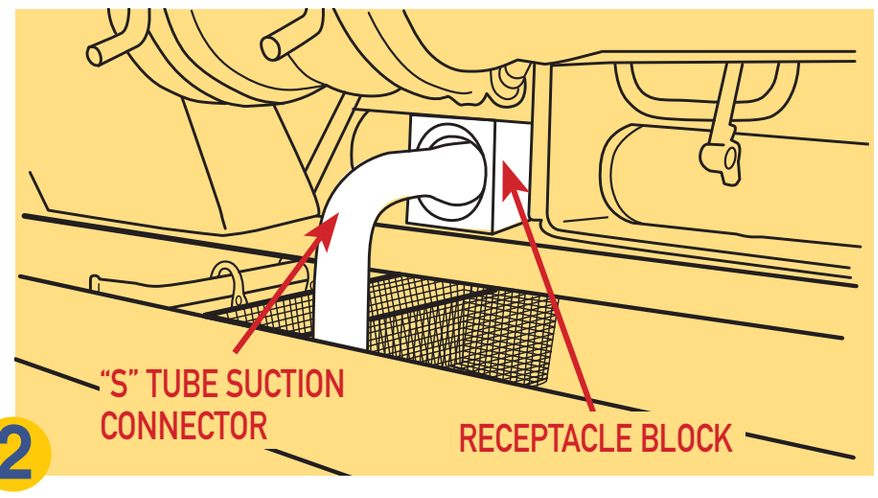
FILTERING in 7 Easy Steps (for revisions V3.00 or higher)

STEPS 1-3

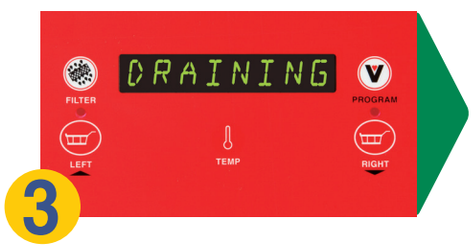
TIP: Use provided crumb scoop to remove and suspend crumbs on the bottom of tank before proceeding to Step 1.



Make sure that the Power Switch is in the "ON" position.
Fryer must have power to operate the motor/pump.
Fryer Temperature should be between 300-350 Degrees Farenheit.
RECOMMENDED: ADD OIL TREATMENT MEDIA.

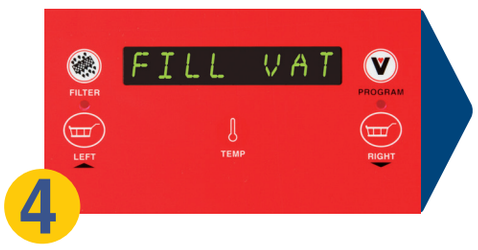


Open the fryer doors and ensure that the filter drawer is pushed back into place under the fryer with the "S" Tube Suction Connector and Receptacle Block engaged.



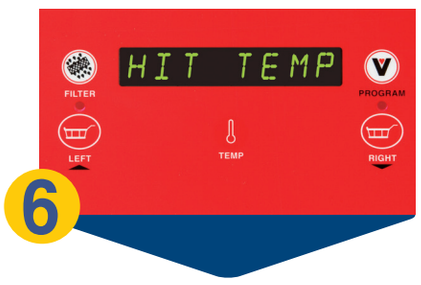
- Turn the drain valve to allow the oil to drain into the filter pan below. The burners will automatically turn off.
- While draining the tank, use the provided tank brush to move the residue at the bottom and sides of the tank down into drain tube.
- To turn on the filter motor/pump, push the FILTER button located on the control panel, holding it for approximately 3 seconds.
- Allow the oil to cycle through the filtering operation for about 3 minutes or until satisfied that the oil and fry tank are clean. DRAINING **displays.**
  TIP: Use provided tank brush to clean and remove food particles on the fry tank.

STEPS 4-7

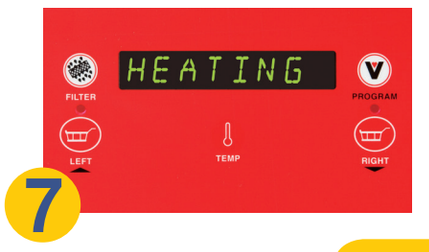


When filtering is finished, close the red drain valve by turning the red drain handle.
FILL VAT **displays.**

- Allow all of the oil to flow back into the fryer from the filter pan. It is normal to see air bubbles in the tank towards the end of filtering.
- When the filter pan is empty, push the FILTER button to turn off the motor/pump.
- Oil level should be between the Min/Max lines on the tank back.
  VAT FULL **displays. (Display is asking if the tank is full).**



Once the oil level has been checked and verified, press the TEMP button. The burners will automatically turn back on and the fryer will resume heating. HIT TEMP **displays.**



After pressing the TEMP button the fryer resumes heating.
HEATING **displays.**

DRAINING AND DISCARDING OIL FROM THE FRYER

A Follow filtering instructions steps 2 – 4, however **DO NOT** put oil treatment media into fryer. Drain the fryer oil into the filter pan.

B Attach the quick disconnect hose to the discard male quick disconnect fitting, (hose not supplied with fryer - Accessory option).

C Place other end of the discard hose into a container that is large enough to retain the discarded shortening.

D To start the discard operation, pull the yellow **"DISCARD"** handle lever rod towards you.

E Look for the decal on the front control panel that reads: **ATTENTION: USE THIS FILTER BUTTON WHEN DISCARD/FLUSHING FRY TANK.**

YOU MUST USE THIS FILTER BUTTON TO DISCARD THE OIL.
Press the FILTER button and hold for approximately 3 seconds to activate the motor/pump. Oil will begin to flow through the hose and into the container. **PLEASE NOTE** that the display will not change for this operation.

F To turn off the motor/pump, simply push the FILTER button again and then push the yellow **"DISCARD"** lever rod back in. Disconnect the discard hose. Be careful to let the hose drain before putting away. Close the drain valve and refill the fry tank with new oil.

NOTE: If discard vessel is not large enough to hold the entire shortening amount, stop the flow by pushing the FILTER button to turn the motor/pump off. Empty the container and resume discard operation by pushing the FILTER button and holding it for approximately 3 seconds.
THESE INSTRUCTIONS ARE FOR FRYERS WITHOUT REAR OIL RECLAMATION CONNECTIONS.

WARNING:

HOT FRYING COMPOUND AND PARTS CAN CAUSE BURNS. USE CARE WHEN OPERATING, CLEANING, OR SERVICING THE FRYER. USE CARE WHEN FILTERING. DO NOT LEAVE UNATTENDED.

SPILLING HOT FRYING COMPOUND CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT MOVE THE FRYER WITHOUT FIRST DRAINING ALL FRYING COMPOUND FROM TANK.

IMPORTANT: IF POWER IS MISTAKENLY TURNED OFF DURING THE FILTERING OPERATION, THE CORRECTIVE ACTION IS AS FOLLOWS:

1. CLOSE DRAIN VALVE
2. TURN POWER SWITCH ON
3. **IMMEDIATELY** OPEN DRAIN VALVE
4. CONTINUE FILTERING OPERATION PER STEPS 1-7

NOTE: WHEN USING SOLID SHORTENING, THE SHORTENING MUST BE LIQUIFIED BEFORE FILTERING.

FREIDORA VULCAN

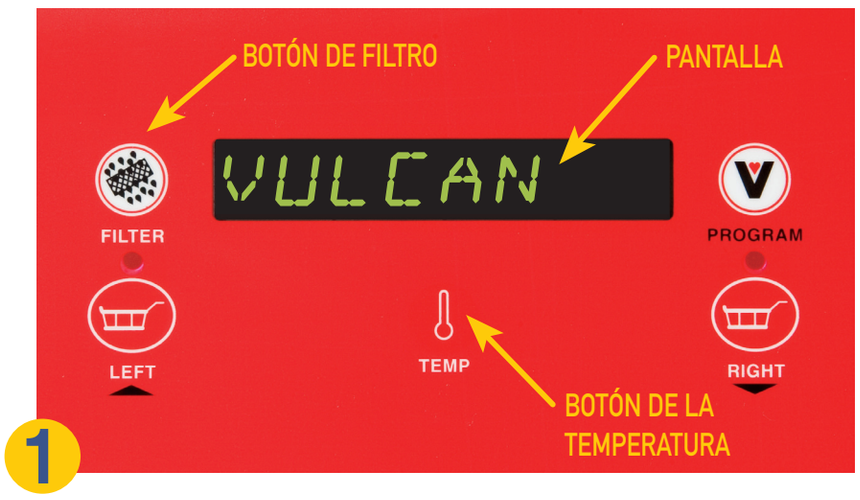
GUÍA DE CONTROL PARA ESTADO SÓLIDO

VULCAN
ONE POWERFUL PACKAGE

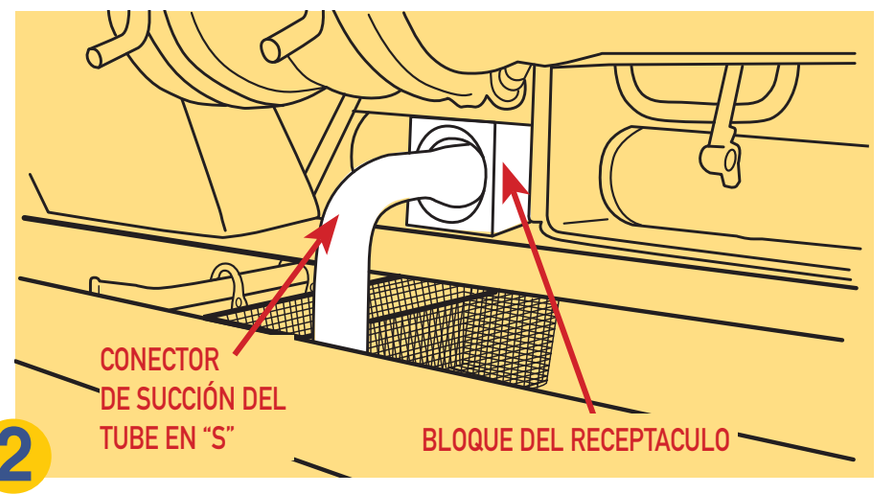
FILTRACIÓN en 7 fáciles pasos (para las revisiones V3.00 o mayores)

PASOS 1-3

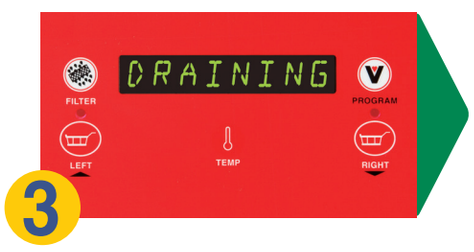
CONSEJO: Use la pala para migajas que viene con el filtro para retirar y suspender las migajas al fondo del estanque antes de proceder al paso 1.



Cerciórese que el botón de encendidio esté en la posición "ENCENDIDO".
La freidora debe estar encendido para operar el motor/bomba.
La temperatura de la freidora debe estar entre 300-350 grados Fahrenheit.
RECOMENDACIÓN: AGREGAR EL MEDIO DE TRATAMIENTO DE ACEITE



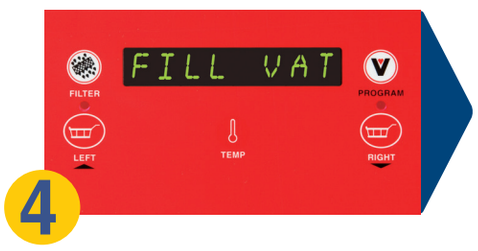
Abra las puertas de la freidora y cerciórese que el cajón del filtro esté encajado en su lugar bajo la freidora con el Conector de succión del tubo en S y que el Bloque del receptáculo esté habilitado.



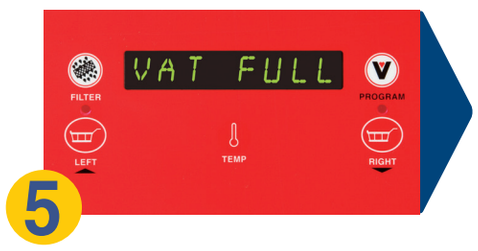
- Gire la válvula de drenaje para permitir que el aceite drene hacia la bandeja del filtro abajo. Los quemadores se apagarán automáticamente.
- Mientras se drene el estanque, use el cepillo que se adjunta para el tanque para empujar los residuos del fondo y de los lados del estanque hacia el tubo de drenaje.
- Para encender el motor/bomba, presione el botón del filtro ubicado en el panel de control, presionándolo por aproximadamente 3 segundos
- Deje que el aceite haga el ciclado de la operación de filtración por unos 3 minutos o hasta que el estanque de aceite para freír esté limpio. **En la pantalla aparece** DRENAJE.

CONSEJO: Use el cepillo para estanques que se adjunta para limpiar y retirar las partículas de comida en el estanque para freír.

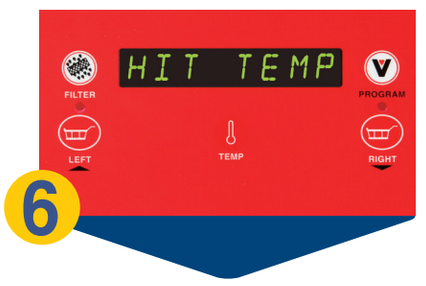
PASOS 4-7



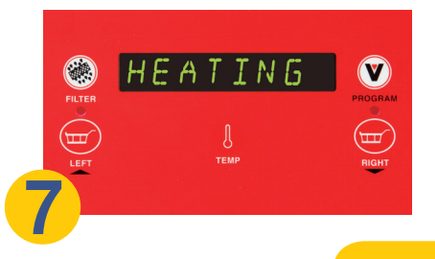
Cuando termine la filtración, cierre la válvula roja de drenaje girando la manilla roja de drenaje. **La pantalla muestra** LLENAR TANQUE.



- Deje que todo el aceite vuelva a la freidora desde la bandeja de filtro. Es normal que se vean burbujas en el estanque cuando se llega al final de la filtración.
- Cuando la bandeja de filtro está vacía, presione el botón del filtro para encender el motor/bomba.
- El nivel del aceite debe estar entre las líneas Mín/Máx en la parte de atrás del estanque
- **La pantalla muestra** TANQUE LLENO. **(Preguntando si el estanque está lleno)**



Una vez que se verifica el nivel del aceite, presione el botón de la temperatura. Los quemadores volverán a encenderse automáticamente y la freidora volverá a calentar. **La pantalla muestra** AUMENTAR LA TEMPERATURA.



Después de presionar el botón de la temperatura, la freidora vuelve a calentar. **La pantalla muestra** CALENTANDO.

CÓMO DRENAR Y DESECHAR EL ACEITE DE LA FREIDORA

A Siga las instrucciones para filtrar en los pasos 2 – 4, pero no vuelque el medio de tratamiento para el aceite en la freidora. Drene el aceite de freír hacia la bandeja de filtración.

B Una la manguera de desconexión rápida al accesorio macho de desconexión rápida para descartar (la manguera no viene con la freidora – opción accesorios).

C Ponga el otro extremo de la manguera de descartar en un recipiente que sea grande lo suficiente para recibir la manteca descartada.

D Para iniciar la operación para descartar, empuje la manilla DESCARTAR hacia usted.

E Busque la etiqueta en el panel de control delantero que diga: **ATENCIÓN, USE ESTE BOTÓN DE FILTRAJE CUANDO DESPEJE/LIMPIE EL ESTANQUE PARA FREÍR.**

DEBE USAR ESTE BOTÓN DE FILTRAJE PARA DESCARTAR EL ACEITE.
Presione el botón de filtraje y manténgalo presionado por 3 segundos para activar el motor/bomba. El aceite comenzará a fluir por la manguera hacia el recipiente. OBSERVE que la pantalla no cambiará durante esta operación.

F Desconecte la manguera de desechar. Debe cerciorarse de drenar la manguera antes de retirarla. Cierre la válvula de drenaje y vuelva a llenar el estanque con aceite nuevo.

NOTE: Si el recipiente para desechar no es grande lo suficiente para recibir toda la manteca, detenga el flujo presionando el botón de filtración para apagar el motor/bomba. Vacíe el recipiente y siga la operación de desechar presionando el botón de filtraje y sosteniéndolo por aproximadamente 3 segundos.

ESTAS INSTRUCCIONES SON PARA FREIDORAS SIN CONEXIÓN PARA RETIRAR EL ACEITE POR ATRÁS

ADVERTENCIA:

EL COMPUESTO Y LAS PIEZAS CALIENTES PARA FREÍR PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS. USE EXTREMA CAUTELA AL OPERAR, LIMPIAR O HACER MANUTENCIÓN EN LA FREIDORA. CUIDADO AL FILTRAR. NO DEJE LA FREIDORA DESATENDIDA.

LOS DERRAMES DE COMPUESTO CALIENTE PARA FREÍR PUEDE CAUSAR GRAVES QUEMADURAS. NO MUEVA LA FREIDORA SIN ANTES DRENAR TODO EL COMPUESTO DEL ESTANQUE.

IMPORTANTE: SI POR EQUIVOCACIÓN SE APAGA LA FREIDORA DURANTE LA OPERACIÓN DE FILTRAJE, LA ACCIÓN CORRECTIVA ES LA SIGUIENTE:

1. CERRAR LA VÁLVULA DE DRENAJE
2. ENCENDER LA FREIDORA
3. ABRIR **INMEDIATAMENTE** LA VÁLVULA DE DRENAJE
4. SIGA LA OPERACIÓN DE FILTRAJE PARA LOS PASOS 1-7

NOTA: CUANDO USE MANTECA SÓLIDA, LA MANTECA TIENE QUE ESTAR EN ESTADO LÍQUIDO ANTES DE FILTRARLA.